|  |  |
| --- | --- |
| **CREMET PEBERSUPPE**6 personer6 røde peberfrugt1 rødløg, 1-2 chili2 kartofler1 l vand + hønsefound 1 spsk1 kvist timian, 1 laurbærbladSalt og peber.  | Peberfrugt og løg skæres i tern. Kartoflerne rives groft. Chilien hakkes. Kom det hele i en gryde og tilsæt vand og found. Lad det koge ¾ time. Suppen blendes. Tilsæt timian og laurbærblad og kog suppen ca 15 minutter uden låg. Tag laurbærbladet op og smag suppen til. Server kuvertbrød til.  |
| **HAKKEBØF MED SAUCE BEARNAIS**600 g hakket oksekødSmørBEARNAISE1 spsk mel1 dl vand100 g smør3 æggeblommer1½ spsk bearnaiseessens 1 spsk hakket persille, eller estragonPOMMES FRITES 1 kg kartoflerCa 1 dl olivenolie, Salt.  | Form 4 bøffer af kødet. Steg dem i smør. BEARNAISESAUCENMel og vand piskes ud i en gryde til en jævning der koges nogle minutter under piskning. Smelt smørret i en anden gryde. Rør æggeblommerne i meljævningen. Blandingen må ikke koge. Rør smørret i lidt efter lidt. Smag til med bearnaiseessens og lidt hakket persille eller estragon.POMMES FRITESKartoflerne skrælles og skæres i stave. Varm olien op på en god pande og kom kartoflerne på. Gå ikke fra dem. Steg til kartoflerne er gyldne og sprøde. Ca 15-20 minutter.  |
| **GULERØDDER**Ca 400 g gulerødderLidt olie, Salt, timian | Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Rist dem i olie ved svag varme, de skal ikke tage farve. Lad dem koge ca 5 minutter. Krydr med salt og timian.  |
| **ROXYKAGE**Ca 10 stykker3 æg150 g flormelisReven skal og saft af 1 citron75 g hvedemel75 g kartoffelmel½ tsk bagepulverSMØRCREME150g smør150 g flormelis2 tsk vaniljesukker2 æggeblommeENDVIDEREHindbærsyltetøjChokoladekrymmel200 g marcipanCa 100 g chokolade | Pisk æggeblommer og flormelis godt. Rør reven citronskal og citronsaft i. Bland hvedemel, kartoffelmel og bagepulver og rør det i dejen. Pisk æggehviderne stive og rør 1/3 i dejen og vend resten i. Smør dejen ud på bagepapir 25 x 25 cm. Bag ved 170 grader i ca 20 minutter. Skær kagen i 3 lige store baner. Rør smør, flormelis, æggeblomme og vaniljesukker sammen. Læg hindbærsyltetøj på den ene bund og læg en bund over. Kom det meste af smørcremen på og læg den sidste bund over. Fordel resten af smørcremen på toppen og på siderne. Drys siderne med chokoladekrymmel. Rul marcipanen ud til en bane der dækker toppen af kagen. Dæk kagen med marcipan. Smelt chokoladen og pynt kagen med et mønster. Sæt gerne kagen i køleskab mindst ½ time.  |
| **KUVERTBRØD**Ca 18 stk25 g gær1½ dl kærnemælk1½ dl vand2 tsk salt1 spsk olieCa 500 g sigtemelPENSLINGSammenpisket æg, groft salt | Lun vand og kærnemælk. Udrør gær og væske i en skål. Tilsæt salt og olie. Rør melet i lidt ad gangen. Det er ikke sikkert alt melet skal bruges. Ælt dejen godt. Stil dejen til hævning ca 1 time. Dejen slås ned og deles i 3. Udrul 3 cirkler som deles i 6 eller 8 trekanter. Form små horn ved at rulle dem sammen fra den brede side. Efterhæves ca 30 minutter. Pens med sammenpisket æg og drys med groft salt. Bages ca 10-15 minutter ved 225 grader.  |